



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

SPEISEN & GETRÄNKE DOKUMENTATION

Ihr einzigartiger Anlass an Ihrem Ort





APEROVORSCHLÄGE – SERVIERT AUS UNSEREN BAUHLÄDEN

APEROPAUSCHALE 1 – 15.00 PRO PERSON

Knackige Gemüsesticks im Gläsli mit verschiedenen Dips / Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Roastbeef-Canapées garniert mit Tartar Sauce / Knusprige Crostini mit Oliven-, Dörrtomaten- & Frischkäsetapenade

APEROPAUSCHALE 2 – 20.00 PRO PERSON

Knackige Gemüsesticks im Gläsli mit verschiedenen Dips / Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Früchtespiessli / Knusprige Crostini mit Oliven-, Dörrtomaten- & Frischkäsetapenade / gemischte Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef & Thon)

KOMPONENTEN ZUM ERGÄNZEN

Tomaten & Mozzarella Spiessli	2.50
Melonen & Rohschinken Spiessli	3.00
Früchtespiessli	3.00
Avocado & Panna Cotta mit Tomatenconfit	3.00
Crevettencocktail	3.50
Gemischtes Plättli 200g mit Rohschinken, Trockenfleisch und Bergkäse	26.00
Hobelchäsplättli 150g mit jungem Sprinz	16.00



APERO-RICHE VORSCHLAG

APERO-RICHE – 60.00 PRO PERSON

Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Avocado & Panna Cotta mit Tomatenconfit / Crevettencocktail / Melonen & Rohschinken Spiessli / Tomaten & Mozzarella Spiessli / Gemischtes Plättli mit Rohschinken, Trockenfleisch und Bergkäse / gemischte Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef & Thon)

Zanderknusperli mit Zitrone und Tatar Sauce / Pouletspiessli mit Curry-Mayonnaise / Käse-Lauchküchlein

Früchtespiessli / Kokos Panna-Cotta / Schokoladenkuchen

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach ihren Wünschen und Bedürfnissen.



MENÜVORSCHLÄGE – SWISS-CHALET KLASSIKER



SUPPEN

Luzerner Riesling-Schaumsuppe mit Muothataler Trockenfleisch und Grissini	11.00
Rindsconsommé – Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Kräuterflädli	11.00

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings, Croûtons und Kresse	9.00
Rindstatar 80g – frisch gehacktes Rindsfilet mit Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter	25.00
Gebatene Riesencrevetten Spiess auf Petersilienstampfkartoffeln mit Safransauce und Rucola	24.00
Geräucherte Lachsrose mit Avocado Tatar und Salatbouquet	24.00
Tomaten & Mozzarella Ravioli mit Basilikumpesto, frischem Rucola und Bergkäsespänen	16.00

HAUPTGÄNGE

Chateaubriand – 200g Rindsfilet am Stückgebraten, serviert in 2 Gängen mit saisonalem Gemüse, Rotweinsauce & Sauce Béarnaise. 1. Gang serviert mit Kartoffelgratin, 2. Gang serviert mit Krokette	63.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Speckbohnen	33.00
Rindsfilet Stéphanie – Rindsfilet mit Speck im Blätterteigmantel, dazu Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse	54.00

DESSERTS

Eiskaffee Swiss-Chalet verfeinert mit Merlschacher Kirsch und Rahm	11.00
Bali-Balu – Saisonales Sorbet mit kalter Zabayone und Früchtegarnitur	11.00
Dessertbuffet mit verschiedenen Mini-Desserts, zweifarbigen Schokoladenmousse, Kokos Panna Cotta mit Fruchtsauce, Mini Crèmeschnitten, 2 Sorten Glace oder Sorbet und Früchteplatte	20.00



MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

MITTE MÄRZ – MITTE JUNI

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Kräuterschaumsuppe mit Frischkäse-Crostini	11.00
Geräuchertes Saiblingstatar auf Gurkencarpaccio mit Zitronenöl und geschmorten Cherrytomaten	23.00
Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing, frischen Beeren und kleinen Sbrinz Möckli	12.00

HAUPTGÄNGE

Duett von geschmortem Kalbsbäggli und Rindsfilet mit feinen Kräuternüdeli und Babyrüebli	46.00
Überbackene Quarkspätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	24.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinrisotto, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Brokkoli mit Blumenkohl, geschmorter Fenchel im Orangensud, glasiertes Wurzelgemüse

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce, Sauce Béarnaise

DESSERTS

Schokoladen-, Vanilleparfait Lasagne garniert mit exotischen Früchten	13.00
Joghurt-Zitronenmousse im Schokoladennest auf Erdbeersalat	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – SPARGELZEIT

MITTE APRIL – MITTE JUNI

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Spargelcrèmesuppe mit Kräuterschaum	11.00
Kalbscarpaccio mit einer Zitronenvinaigrette, Spargelsalat und Bergkäsespäne	24.00
Knackiger Blattsalat an einem Spargeldressing mit Spargelstückchen und Erdbeeren	12.00

HAUPTGÄNGE

Gratiniertes Kalbssteak mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu neue Bratkartoffeln und Rotweinjus	44.00
Duett von Spargel- und Bärlauchravioli mit Frühlingszwiebelconfit und frisch gehobelter Belperknolle	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinrisotto, neue Bratkartoffeln, Spargelravioli, Bärlauchravioli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Gemischter Spargel, geschmorte Cherrytomaten, Ratatouillegemüse

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce, Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise

DESSERTS

Blaubeerenparfait auf gepfeffertem Erdbeercarpaccio mit frischem Karamell	13.00
Joghurt-Zitronenmousse im Schokoladennest auf Erdbeersalat	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – SOMMER

MITTE JUNI – MITTE SEPTEMBER

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Gazpacho – Geeiste Gurken-, Tomatenkaltschale mit Frischkäse Crostini und Basilikum	11.00
Lachs-Ceviche mit einem Limetten Kirschdressing auf Avocado Tatar mit Kresse und Passionsfrucht	23.00
Büffelmozzarella mit mehrfarbigem Cherrytomatensalat an einem Balsamicodressing mit Basilikum	15.00
Ächt Schwyz Salat – Rucolasalat an einem Kirschdressing mit Muotathaler Rohschinken und karamellisiertem Ziegenkäse	18.00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rindsfilet mit einer Kartoffel-Kirschenkruste mit Babyrüebli und Portweinjus	46.00
Rotwein-Kirschrisotto mit Rucola und Champagnerschaum	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinrisotto, Rotwein-Kirschrisotto

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Ratatouillegemüse, Blattspinat, Speckbohnen, Babyrüebli

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit frischem Karamell, Fleur de Sel und Kirschensorbet	13.00
Zitronensorbet Praline im Kornflakesmantel auf Kirschragout verfeinert mit Merlischacher Kirsch	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – HERBST- & WILDZEIT

MITTE SEPTEMBER – ENDE OKTOBER

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum	11.00
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Kürbismousse und Apfelweingelée	24.00
Nüsslisalat mit verschiedenen Dressings mit Speck, Croûtons und Ei	15.00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit einer Haselnusskruste auf Petersilien Stampfkartoffeln mit Rotkraut, Kürbisperlen, süss / sauer und Preiselbeerjus	42.00
Überbackene Spätzli-Pfanne mit Rotkraut, Rosenkohl und gebratenen Pilzen	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinsotto, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Glasiertes Wurzelgemüse, Speckbohnen, Rotkraut, Kürbisperlen süss / sauer

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Maroniparfait auf mariniertem Orangensalat mit Dörripflaumensauce	13.00
Hausgemachter Pflümli Topf mit Löhrpflümli von Merlischachen, dazu Vanilleglace und Rahm	12.00



MENÜVORSCHLÄGE – WINTER

ANFANG NOVEMBER – MITTE MÄRZ

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Getrübte Selerieschaumsuppe mit Apfelschaum	11.00
Gemischter Blattsalat mit Birnendressing, Trauben und karamellisierten Nüssen	12.00
Dreifarbige Entenleber Pralinen auf lauwarmem Brioche mit Mango-Chilidip	24.00

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Rossini mit gebratenem Entenleber Medaillon, gebackenen Kartoffelbällchen und Trüffelfjus	54.00
Überbackene Quarkspätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	24.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinrisotto, gebackene Kartoffelbällchen, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Glasiertes Wurzelgemüse, Speckbohnen, getrübtes Selleriepurée

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Im Bierteig gebackene Apfelringli mit Zimt, Zucker und Vanilleglace	13.00
Hausgemachter Pflümli Topf mit Löhrpflümli von Merlischachen, dazu Vanilleglace und Rahm	12.00



BARBECUE - IHR GRILL EVENT

Was gibt es schöneres als an einem lauen Sommerabend mit Ihren Gästen vom Grillbuffet zu Schlemmern? Nur die passenden Weine fehlen - auch das können wir bieten.

Unser Grilleur bereitet diverse Fleischstücke und feines Grillgemüse, Salate und Beilagen vor den Augen Ihrer Gäste zu.

SWISS-CHALET BARBECUE

pro Person 65.00*

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings

VOM GRILL

Mit provenzalischen Kräutern mariniertes Entrecôte, mit Kokos und Sesam marinierte Schweinsfilet-Spiessli, mit Orangen und Ingwer marinierte Pouletbrust-Spiessli

Maiskolben, Gemüsespiesse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdipp, Knoblauchbrot und verschiedene Saucen

DESSERT

Frische Früchteplatten und leichtes Zitronen-Quarkmousse mit Erdbeeren

**Preis gilt für Gruppen ab 15 Personen*



BARBECUE - IHR GRILL EVENT

BARBECUE DELUXE

pro Person 95.00*

VORSPEISENBUFFET

Gazpacho, Mozzarella-Perlen mit Tomaten und frischem Basilikum, Vitello Tonnato, Melonencarpaccio mit Rohschinken.

SALATBUFFET

Verschiedene Salate mit verschiedenen Dressings

VOM GRILL

Mit einer Bier-Senf Marinade gewürztes Entrecôte, mit Provenzalischen Kräutern mariniertes Lammkotelett, mit Kokos und Sesam marinierte Schweinsfilet-Spiessli, mit Orangen und Ingwer marinierte Pouletbrust-Spiessli & mit Knoblauch und Limetten marinierte Riesencrevetten

Maiskolben, Gemüsespiesse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdipp, Knoblauchbrot und verschiedene Saucen

DESSERTBUFFET

Verschiedene Köstlichkeiten von unserem Küchenchef.

**Preis gilt für Gruppen ab 15 Personen*



SWISS-CHALET FONDUE

Unsere Swiss-Chalet Fondue Mischung von Monsieur Sciboz aus Fribourg war bereits das Original Fondue an der Schweizerischen Landesaussstellung (Expo) 1964 in Lausanne. Die qualitativ hochstehende Käsemischung, halb Vacherin Fribourgeois und halb Gruyère garantiert im Swiss-Chalet Merlischachen und bei Ihnen schon seit langer Zeit für einen unfehlbaren Genuss.

FONDUE MENU

pro Person 65.00

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei, Dressing nach Wahl

Swiss-Chalet Fondue Moitié-Moitié (250g) mit Brot, Kartoffeln, Birnenschnitze & Essiggemüse

Hausgemachter Pflümlitopf mit Vanilleglacé

SWISS-CHALET FONDUE

Fondue Moitié-Moitié (250g) mit Brot und Essiggemüse

pro Person 35

Nachservice Fondue pro 100g

12

Chalet Plättli mit Spezialitäten vom Muothatal und jungem Sbrinz

27

Hobelchäs Plättli

16

Dazu eine warme Tasse Glühwein weiss oder rot
oder ein Glas Swiss-Chalet Kirsch

pro Tasse 5.90

2cl 6.00



WEINVORSCHLÄGE

Weissweine Schweiz

Luzern

Riesling x Silvaner Luzern	0.75	CHF 57.00
Ottiger Weinbau		

Bündner Herrschaft

Maienfelder Sauvignon Blanc	0.75	CHF 68.00
Cottinelli		

Tessin

Vallombrosa Bianco del Ticino	0.75	CHF 62.00
Tamborini		
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot		

Genf

Chardonnay Genève	0.75	CHF 49.00
Domaine de Rothis, Dardagny		

Weissweine Frankreich

Loire

Sancerre	0.75	CHF 68.00
Pascal Jolivet		
Sauvignon Blanc		

Burgund

Chablis Vieilles Vignes	0.75	CHF 67.00
Domaine Roland Lavantureux		
Chardonnay		

Weisswein Österreich

Langenlois

Grüner Veltliner	0.75	CHF 56.00
Leo Hillinger		
Welschriesling	0.75	CHF 55.00
Weingut Kracher		

Weissweine Italien

Piemont

Blangé Arneis Langhe		0.75	CHF 66.00
Ceretto			

Venezien

Pinot Grigio Tudajo	0.75	CHF 58.00
Bosco de Merlo		

Rosé Weine

Neuchâtel

Œil de Perdrix	0.75	CHF 59.00
Château d'Auvernier		
Pinot Noir		

Côtes de Provence

Whispering Angel	0.75	CHF 64.00
Caves d'Esclans, Sasha Lichine		
Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren		

Rotweine Schweiz

Hitzkirch

Pinot Noir	0.75	CHF 58.00
Brunner Weinmanufaktur		

Zürich

Mythos	0.75	CHF 56.00
Weingut Landolt Zürich		
Pinot Noir, Dornfelder		

Wallis

Syrah Terra Natale	0.75	CHF 64.00
Cave du Chatillon, Saillon		

Tessin

Campus Merlot del Ticino DOC	0.75	CHF 68.00
Valsangiacomo Vini		

Vigna d'Antan Rosso del Ticino DOC	0.75	CHF 76.00
Guido Brivio		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

Bündner Herrschaft

Fläscher Pinot Noir	0.75	CHF 64.00
Weingut Davaz		

Pinot Noir Marschallgut	0.75	CHF 72.00
Weinhaus Cotinelli Maienfeld		

Rotweine Frankreich

Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape AC	0.75	CHF 76.00
Pierre-Henri Morel		
Grenache, Syrah, Mourvèdre		

Côtes de Nuits

Gevrey Chambertin	0.75	CHF 87.00
Domaine Dominique Gallois		
Pinot Noir		

Côtes Catalanes

L'Enfant Perdu	 0.75	CHF 71.00
Domaines des Enfants		
Grenache, Carignan blanc, Syrah		

Rotweine Frankreich

Bordeaux

Château Charmail 0.75 CHF 69.00

Cru Bourgoeis

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château de Lussac 0.75 CHF 62.00

Lussac-St-Émilion AOC

Merlot, Cabernet Franc

Château Poujeaux 0.75 CHF 82.00

Cru Bourgoeis

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Rotweine Österreich

Burgenland

Hillside  0.75 CHF 62.00

Leo Hillinger

Syrah, Merlot, Zweigelt

Das Phantom 0.75 CHF 74.00

Kirnbauer

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Rotweine Italien

Toscana

Quadratorosso 0.75 CHF 59.00

Oliviero Toscani, Toscana

Cabernet Franc, Syrah, Teroldego

Rosso di Montalcino 0.75 CHF 65.00

Talenti

Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG 0.75 CHF 79.00

Collemattoni

Sangiovese

Saffredi 0.75 CHF 127.00

Fattoria Le Pupille

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Piemont

Barolo DOCG 0.75 CHF 106.00

Ceretto, Alba

Nebbiolo

Dolcetto d'Alba Rossana  0.75 CHF 64.00

Cascina Bruni

Ceretto

Rotweine Italien

Apulien

Primitivo Puglia IGP	0.75	CHF 54.00
Lamadoro		

Veneto

Valpolicella Classico Superiore Ripasso		0.75	CHF 62.00
Speri Viticoltori			
Corvina, Rondinella, Molinara			

Amarone Classico	0.75	CHF 87.00
Speri Viticoltori		
Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara		

Südtirol

Lagrein Riserva Linticlarus	0.75	CHF 77.00
Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof		

Rotweine Spanien

Jumilla

Monastrell 12 Month	0.75	CHF 60.00
Bodegas Juan Gil		

Rioja

Muga Reserva doca	0.75	CHF 68.00
Bodegas Muga		
Grenache, Graciano, Carignan, Tempranillo		

Altos Ibéricos Crianza	0.75	CHF 54.00
Torres		
Tempranillo		

Ribera del Duero

Valduero Reserva	0.75	CHF 83.00
Bodegas Valduero		
Tempranillo		

Celeste Crianza	0.75	CHF 60.00
Torres		
Tempranillo		

Priorat

Galena	0.75	CHF 70.00
Clos Galena		
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena		

Mallorca

Sestalino	0.75	CHF 65.00
Finca Ses Talaioles		
Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah, Tempranillo		

Rotwein Portugal

Terra Zambujeiro	0.75	CHF	76.00
Zambujeiro			
Tempranillo, Tinta Caida, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			
Colossal Reserva	0.75	CHF	49.00
Casa Santos Lima, Regional Lisboa			
Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz (Tempranillo), Alicante			
Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			

Rotwein Argentinien/Chile

Argentinien

Ojo de Agua		0.75	CHF	58.00
Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier				
Malbec				

Magnum Flaschen

Spanien

Valduero Reserva	1.5	CHF	166.00
Bodegas Valduero			
Ribera del Duero			
Tempranillo			

Portugal

Terra Zambujeiro	1.5	CHF	152.00
Quinto do Zambujeiro			
Tempranillo, Tinta Caida, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			

Frankreich

Château Charmail	1.5	CHF	140.00
Haut Médoc, Cru bourggeois			
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot			

Schaumweine

Prosecco

Prosecco DOCG Bollicina extra dry
Bosco del Merlo, Venetien
Glera

0.75 CHF 50.00

Môtiers-Val-de-Travers-Neuchâtel

Cuvée Cordon Rosé Brut
Mauler
Pinot Noir

0.75 CHF 55.00

Champagne Brut

Taittinger Brut Réserve
Pinot Noir, Chardonnay

0.75 CHF 86.00

Pol Roger Brut Réserve
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

0.75 CHF 90.00

Champagne Rosé

Taittinger Prestige Rosé
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

0.75 CHF 98.00

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke werden pro 75 cl Flasche folgende Preise verrechnet:

Wein & Schaumwein: CHF 40.00 / Spirituosen: nach Absprache



Mineral & Süssgetränke

MINERALWASSER

Knutwiler ohne Kohlensäure	50cl	6.9
Knutwiler mit Kohlensäure	50cl	6.9
Knutwiler ohne Kohlensäure	33cl	4.8
Knutwiler mit Kohlensäure	33cl	4.8

SÜSSGETRÄNKE

Elmer Citro	33cl	4.8
Sinalco Original	33cl	4.8
Rivella rot & blau	33cl	4.8
Coca Cola & Coca Cola Zero	33cl	4.8
Gents Tonic Water, Bitter Lemon & Ginger Ale	20cl	5
San Bitter Pellegrino	10cl	6

FRUCHTSÄFTE

Schweizer Apfelschorle Möhl	33cl	4.8
Schweizer Apfelsaft Möhl	33cl	4.8
Dorly's Apple King, Apfelwein, Merlischachen	4.2 Vol. % 50cl	6.9
Möhl Apfelwein, alkoholfrei	50cl	6.9
Orangensaft	100cl	20

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Ristretto	4.5
Tasse Tee nach Wahl	4.5

Biere

EINSIEDLER BIER

Spezialbier hell	5 Vol. % 30cl	4.5
Erdmandli Amber	6 Vol. % 33cl	4.8
Schwyzer Böckli	6 Vol. % 33cl	4.8

AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN

Edelstoff	5.6 Vol. % 50cl	7
Weissbier	5.4 Vol. % 50cl	7

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler Classic	33cl	6
Erdinger alkoholfrei	50cl	7

Spirituosen

Merlischacher Quellwasser	4cl	7
unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt		

Wir verfügen über ein breites Sortiment an Spirituosen. Verlangen Sie nach der Barkarte